

FAMILLE CARTEYRON

CHATEAU PENIN

CHATEAU PENIN TRADITION

Notre vision du vin de tous les jours - Elégant et fruité



TERROIR

Graves très profondes

CEPAGES

90 % Merlot & 10% Cabernet franc - Jeunes vignes entre 15 et 25 ans

VINIFICATION & ELEVAGE

Tri de la vendanges afin de conserver uniquement les raisins les plus sains

Macération pré-fermentaire à froid

Fermentation en cuves inox, cinétique de fermentation lente à moins de 25°C

Macération de 18 jours

Elevage de 24 mois en cuve béton

DEGUSTATION

Le fruité des jeunes vignes et le volume des graves. Cette cuvée est au vin ce que le gratin dauphinois est à la gastronomie. Un vin réconfortant, qui porte en lui les valeurs de convivialité et de partage. Si la "comfort food" des anglosaxons existe, pourquoi pas le "comfort wine"

"Pur, juteux, un fruit brillant et des tanins fins"

Robert Parker - 90pts

Alc: 14°

Sucre résiduel < 0,5g/l